ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2021(2022)
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2021(2022)
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2021(2022)

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழினுட்பவியல் I
Food Technology I

17 S I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

උපදෙස්:

* **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
* උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ ඔබේ **විභාග අංකය** ලියන්න.
* උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
* **1** සිට **50** තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන, එය **උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (X) **යොදා දක්වන්න.**

1. මෘදු තාක්ෂණයේ භාවිතයක් විස්තර කිරීම සඳහා උචිත උදාහරණයක් තෝරන්න.
(1) නව පන්නයේ ඉස්කුරුප්පු නියනක් නිෂ්පාදනය කිරීම.
(2) පාන් නිෂ්පාදනය සඳහා සරල ඳැව පෝරණුවක් භාවිත කිරීම.
(3) මධ්‍යසාර පැසවීම සඳහා නව යීස්ට් දර්ශයක් බිහි කිරීම.
(4) කාබනික පොහොර නිෂ්පාදනයට නව ක්‍රමයක් හඳුන්වා දීම.
(5) ජල සම්පාදනයේදී ඉලෙක්ට්‍රොනික පාංශු තෙතමන සංවේදකයක් භාවිත කිරීම.

2. පැතුරුම්පත් මෘදුකාංගය වඩාත් සුදුසු වන්නේ
(1) පාරිභෝගිකයින්ට ලිපි ලිවීමට ය.
(2) රැස්වීමකදී ප්‍රගතිය ඉදිරිපත් කිරීමට ය.
(3) යෙදවුම් මෘදුකාංගයක් ක්‍රමලේඛනය (programming) කිරීමට ය.
(4) වෙබ් අඩවි නිර්මාණයට සහ වෙබ් පිටු නඩත්තු කිරීමට ය.
(5) දත්ත වගුගත කිරීම සහ ප්‍රස්තාරගත කිරීමට ය.

3. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - ප්‍රෝටීන-ශක්ති ඌනපෝෂණය නිසා ගලගණ්ඩ තත්ත්වය ඇති විය හැකි ය.
B - මඤ්ඤොක්කා සහ බණ්ඩක්කා ගොයිට්‍රජන් අඩංගු ආහාර සඳහා උදාහරණ වේ.
C - ගලගණ්ඩය ඇති වීම වළක්වා ගැනීම සඳහා මුහුදෙන් ලබා ගන්නා ආහාර උපකාරී වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්
(1) A පමණක් සත්‍ය වේ.
(2) B පමණක් සත්‍ය වේ.
(3) C පමණක් සත්‍ය වේ.
(4) A සහ B පමණක් සත්‍ය වේ.
(5) B සහ C පමණක් සත්‍ය වේ.

4. ප්‍රෝටීන පිළිබඳ **අසත්‍ය** ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) සියලු එන්සයිම ප්‍රෝටීන වේ.
(2) ප්‍රෝටීනවල ද්විතීයික ව්‍යූහය ඉහළ උෂ්ණත්වවලදී අස්වාභාවිකරණය වේ.
(3) ප්‍රෝටීන පොලිපෙප්ටයිඩ වේ.
(4) ප්‍රෝටීන අතුරෙන් යම් ප්‍රමාණයක් මිනිස් සිරුර තුළදී මේද බවට පත්වේ.
(5) යූරියා යනු ප්‍රෝටීන පරිවෘත්තියේ එක් අතුරුඵලයකි.

5. මුඩුවීම සඳහා හේතුවන එන්සයිමයක් හෝ එන්සයිම කාණ්ඩයක් වන්නේ
(1) ලයිපේස් ය.
(2) ඇමයිලේස් ය.
(3) කැටලේස් ය.
(4) පෙප්ටිඩේස් ය.
(5) පොලිෆීනෝල් ඔක්සිඩේස් ය.

[දෙවැනි පිටුව බලන්න

6. ආහාර සැකසීමේදී යොදා ගනු ලබන ක්ෂුද්‍රජීවියෙකු වන්නේ
(1) *Bacillus cereus* ය.
(2) *Staphylococcus aureus* ය.
(3) *Lactobacillus bulgaricus* ය.
(4) *Clostridium perfringens* ය.
(5) *Clostridium botulinum* ය.

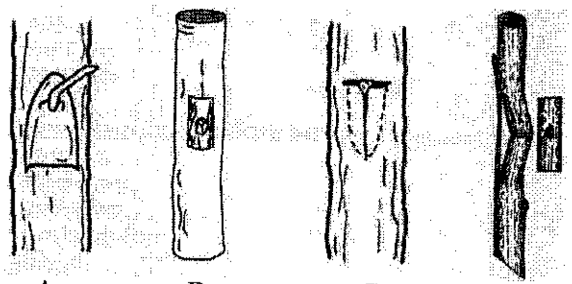
7. පහත දෑ සලකන්න.
A - ගෙවතු වගාව
B - නැවුම් එළවළු සහ පලතුරු අතිරික්තය
C - වෙළඳපොළේ ප්‍රමාණවත් ආහාර පැවතීම
D - ප්‍රමාණවත් පවුලේ ආදායම
ඉහත දෑ අතුරෙන් ගෘහස්ථ ආහාර සුරක්ෂිතතාව කෙරෙහි ධනාත්මකව බලපෑ හැකි සාධක වන්නේ
(1) A සහ B පමණි.
(2) C සහ D පමණි.
(3) A, C සහ D පමණි.
(4) B, C සහ D පමණි.
(5) A, B, C සහ D සියල්ල ම.

8. පාංශු පැතිකඩක, C කලාපය සමන්විත වන්නේ
(1) පෝෂක බහුලව අඩංගු හියුමස්වලිනි.
(2) අර්ධ වශයෙන් ජීරණය වූ පාෂාණවලිනි.
(3) හියුමස්, මැටි සහ ඛනිජවලින් සැදුණු පස්වලිනි.
(4) මැටි සහ අනෙකුත් ඛනිජ අඩංගු උප පසෙනි.
(5) පත්‍ර සහ අනෙකුත් ශාක ද්‍රව්‍ය ලිහිල්ව බැඳුණු ස්ථරයකිනි.

9. භූමි හායනය වඩාත් නිවැරදිව පිළිබිඹු වන පිළිතුර තෝරන්න.
(1) භූමියෙන් මතුපිට පස් ඉවත් කිරීම.
(2) පස මතුපිටින් ශාක වැස්ම ඉවත් කිරීම.
(3) භූමියේ ආර්ථික ඵලදායීතාවය හානි වීම.
(4) මානව බලපෑම් හේතුවෙන් භූමියේ ජෛව විද්‍යාත්මක නිෂ්පාදකතාවය පහත වැටීම.
(5) ස්වාභාවික හෝ මානවයා විසින් ප්‍රේරණය කරන ලද ක්‍රියාවලි මගින් භූමියට සිදුවන අහිතකර බලපෑම්.

10. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - අභිජනන බීජ යනු උපරිම පාරිශුද්ධත්වයකින් යුත් නව ප්‍රභේදයක බීජ වේ.
B - අභිජනන බීජවල පළමු පරම්පරාව මූලික බීජ වේ.
C - සහතික කරන ලද බීජවල පළමු පරම්පරාව ලියාපදිංචි කළ බීජ වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වන්නේ
(1) A පමණි.
(2) B පමණි.
(3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි.
(5) B සහ C පමණි.

11. පහත දී ඇති A, B, C සහ D යන රූපවලින් සුලභව භාවිත කරන බද්ධ ක්‍රම හතරක් දක්වා ඇත.



A B C D

ඉහත බද්ධ ක්‍රම නිවැරදිව දැක්වෙන පිළිතුර තෝරන්න.

	A	B	C		D
(1)	A : පැලැස්තර බද්ධය,	B : H - බද්ධය,	C : T - බද්ධය	සහ	D : චිප් බද්ධය
(2)	A : චිප් බද්ධය,	B : පැලැස්තර බද්ධය,	C : T - බද්ධය	සහ	D : H - බද්ධය
(3)	A : පැලැස්තර බද්ධය,	B : චිප් බද්ධය,	C : T - බද්ධය	සහ	D : H - බද්ධය
(4)	A : T - බද්ධය,	B : චිප් බද්ධය,	C : H - බද්ධය	සහ	D : පැලැස්තර බද්ධය
(5)	A : චිප් බද්ධය,	B : H - බද්ධය,	C : T - බද්ධය	සහ	D : පැලැස්තර බද්ධය

12. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - තේක්ක (*Tectona grandis*) බීජවල සුප්තතාවය ඉවත් කිරීමට වඩාත් කාර්යක්ෂම ක්‍රමය වන්නේ 30 °C ජලයේ පැය 2ක් ගිල්වා තැබීමයි.

B - තේක්ක බීජවල ප්‍රරෝහණය ප්‍රමාදවීමට ප්‍රධාන හේතුව වී ඇත්තේ එහි ඇති කලල සෛල ගුණනය වීමට ප්‍රමාණවත් තරම් මෘදු නොවන ඝන බාහිරාවරණයක් පැවතීමයි.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්

(1) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(2) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(3) A සහ B යන දෙකම සත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.

13. ඖෂධීය ශාක කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

A - ආඩතෝඩ
B - කොතල හිඹුටු
C - කටුපිල

ඉහත දැ අතුරෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ වියළි කලාපයේ සුලබව හමුවන ශාක/ය වන්නේ

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

14. ඖෂධීය ශාකයක් වන අක්කපාන (*Kalanchoe pinnata*) භාවිත කරනුයේ

(1) උගුරේ ආසාදනයන්ට ප්‍රතිකාර කිරීමට ය.
(2) වකුගඩු ආශ්‍රිත ගල්වලට ප්‍රතිකාර කිරීමට ය.
(3) අධිරුධිර පීඩනයට ප්‍රතිකාර කිරීමට ය.
(4) පණු ආසාදනයන්ට ප්‍රතිකාර කිරීමට ය.
(5) දියවැඩියා රෝගයට ප්‍රතිකාර කිරීමට ය.

15. කොරල් පරිසර පද්ධතියට හානි කරමින් එම පරිසරයෙන් බැහැරව සිදුවන විනාශකාරී ක්‍රියාකාරකමක් වන්නේ

(1) හිරිගල් කැණීමයි. (2) වැලි ගොඩදැමීමයි.
(3) මතුපිට අපදාවයයි. (4) සමුද්‍ර ආම්ලීකරණයයි.
(5) මුහුදු යාත්‍රා නැංගුරම් ලෑමයි.

16. වියළීම යනු කෘෂිකාර්මික ද්‍රව්‍ය පරිරක්ෂණය කිරීමට සුලභව භාවිත වන ක්‍රමයකි. වියළීම මගින් පරිරක්ෂණය සිදුවන්නේ

(1) විෂබීජහරණය වන බැවිනි.
(2) තාප ප්‍රතිකාරයක් සිදුවන බැවිනි.
(3) ව්‍යාධිජනකයින් විනාශවන බැවිනි.
(4) තෙතමනය අඩු කිරීම තුළින් ජෛව රසායනික ක්‍රියාකාරකම් අඩු වීම මගිනි.
(5) වියළි ද්‍රව්‍ය මත ක්ෂුද්‍ර ජීවින්ට පැවතිය නොහැකි බැවිනි.

17. දීර්ඝතම කාලයක් කිරි කල් තබා ගත හැක්කේ

(1) ජීවාණුහරණය මගිනි. (2) ශීතනය මගිනි.
(3) අධි ශීතනය මගිනි. (4) පැස්ටරීකරණය මගිනි.
(5) පරිරක්ෂක යෙදීම මගිනි.

18. ක්ෂුද්‍රජීවී පැසවීම භාවිතයෙන් සකසන්නේ

(1) සෝයාමීට් ය. (2) බිර ය. (3) අයිස්ක්‍රීම් ය. (4) උම්බලකඩ ය. (5) රටකජු බටර් ය.

19. "ශදුඅත (SWOT) විශ්ලේෂණයක්" වඩාත් උචිත වන්නේ, ආයතනයක

(1) උපායමාර්ග සැලැස්මක් නිර්මාණය කිරීම සඳහා ය.
(2) වාර්ෂික අය වැය සැකසීම සඳහා ය.
(3) පසුගිය වසරේ ප්‍රගතිය ඇගයීම සඳහා ය.
(4) භාණ්ඩ මිල දී ගැනීම සඳහා ය.
(5) නව නිෂ්පාදනයකට ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතා ඇගයීම (sensory evaluation) සඳහා ය.

20. ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් තෝරා ගැනීමේදී සලකා බැලිය යුතු ප්‍රධාන සාධක කිහිපයක් වන්නේ
(1) ශ්‍රම අවශ්‍යතාවය, දේශපාලන ස්ථාවරත්වය සහ පාරිභෝගිකයාගේ පවුල් පසුබිමයි.
(2) ශ්‍රම අවශ්‍යතාවය, වෙළඳපොළ සහ පවත්නා තාක්ෂණයයි.
(3) ආගමික සාධක, තරගකාරීන් සහ නිෂ්පාදනයට ඇති ඉල්ලුමයි.
(4) උගත් මානව සම්පත්වල සුලභතාවය, ප්‍රාග්ධන ආයෝජනය සහ සාමාජයීය සාධකයි.
(5) මූල්‍ය ප්‍රභව, නවීන තාක්ෂණයේ සුලභතාවය සහ කළමනාකරණ නිපුණතාවයි.

21. වර්ෂයක් තුළදී එක්තරා පැළ තවානකින් පහත දත්ත වාර්තා විය.

ප්‍රාග්ධන ආයෝජනය	රුපියල් මිලියන 4
වැටුප් සහ වේතන	රුපියල් මිලියන 1
අනෙකුත් වියදම්	රුපියල් මිලියන 1
වාර්ෂික ක්ෂය වීම්	රුපියල් මිලියන 0.5
සියලුම විකුණුම්වලින් ලැබූ ආදායම්	රුපියල් මිලියන 3.5

ඉහත පැළ තවානේ වාර්ෂික ශුද්ධ ලාභය විය යුත්තේ, රුපියල් මිලියන
(1) 0.1 කි. (2) 0.5 කි. (3) 1.5 කි. (4) 2.5 කි. (5) 3.0 කි.

22. කෘෂිකර්මාන්තයේ තාක්ෂණික බිඳවැටීම් සඳහා ඇති අවදානම අඩු කළ හැකි වන්නේ
(1) සුදුසු ප්‍රතිකර්ම යොදා ගැනීම මගිනි.
(2) සාම්ප්‍රදායික දැනුම සමඟ බද්ධ වීම මගිනි.
(3) භාවිත කරන්නන් පුහුණු කිරීම සහ ඔවුන්ගේ නිපුණතා සංවර්ධනය කිරීම මගිනි.
(4) කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන පද්ධති සඳහා පවතින තාක්ෂණය යොදා ගැනීමෙන් වැළකීම මගිනි.
(5) මානවයා සමඟ සෘජු අන්තර්ක්‍රියා රහිත අංශවලට තාක්ෂණය භාවිත කිරීම මගිනි.

23. ගෝලීය හරිතාගාර වායු විමෝචනයට ඉහළම දායකත්වය දක්වන කර්මාන්තයක් වනුයේ
(1) ජලවිදුලිබල ජනනයයි.
(2) වානේ නිෂ්පාදනයයි.
(3) සිමෙන්ති නිෂ්පාදනයයි.
(4) ප්ලාස්ටික් නිෂ්පාදනයයි.
(5) ගොවිපළ සතුන් පාලනයයි.

24. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - හිරු එළියෙන් මාළු වියළා, කරවල සෑදීම මෘදු තාක්ෂණයේ භාවිතයට උදාහරණයකි.
B - නව පරිගණක මෘදුකාංගයක් නිර්මාණය කිරීම මෘදු තාක්ෂණයට උදාහරණයකි.
C - වාරි පද්ධතියක් එකලස් කිරීම දෘඪ තාක්ෂණයට උදාහරණයකි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වන්නේ
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) A සහ B පමණි.
(4) B සහ C පමණි. (5) A, B සහ C සියල්ල ම.

25. ජෛව සම්පත් කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
A - දහයියා
B - ලී කුඩු
C - ගොම
D - ඉඳුල්
ඉහත ද්‍රව්‍ය අතුරෙන් ජීව වායු නිෂ්පාදනය සඳහා සෘජුවම භාවිත කළ හැකි වන්නේ
(1) A සහ B පමණි. (2) A සහ C පමණි. (3) B සහ C පමණි.
(4) B සහ D පමණි. (5) C සහ D පමණි.

26. වී පෙඟවීම සහ තැම්බීම මගින්
(1) සහල්වල ජීර්ණකතාව වැඩි කරයි.
(2) සහල්වල ඇති විටමින් ඉවත් වේ.
(3) සහල් පූර්ව ජෙලටිනීකරණයකට ලක් කරයි.
(4) ජීර්ණය නොවන තන්තු ජීර්ණය වන තන්තු බවට පරිවර්තනය වේ.
(5) පිෂ්ඨය, ඔලිගොසැකරයිඩ බවට අසම්පූර්ණව බණ්ඩනය වේ.

27. ශ්‍රී ලංකා වෙළඳපොළේ ඇති සහල් පිටි
(1) කැකුළු සහල්වලින් පමණක් සාදා ඇත.
(2) කැකුළු සහ තැම්බූ සහල් යන දෙවර්ගයෙන්ම සාදා ඇත.
(3) සම්පූර්ණයෙන් ජෙලටිනීකරණය වී ඇත.
(4) නිවුඩ්ඩ ඉවත් කළ සහල්වලින් සාදා ඇත.
(5) විටමින් සහ අංශු මාත්‍ර මූලද්‍රව්‍යවලින් ප්‍රබල කර ඇත.

28. තිරිඟු පිටිවලින් පාන් නිෂ්පාදනයේදී
(1) පිපුම් කාරකයක් ලෙස ආප්ප සෝඩා යොදා ගැනේ.
(2) ලුණු මගින් ජීව කාලය අඩු කරයි.
(3) ග්ලූටන් පාන්වල මධ්‍ය කොටසේ සවිවරතාව වැඩි කරයි.
(4) යෝග්‍ය ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් භාවිතය අත්‍යවශ්‍ය වේ.
(5) සංඝටක මිශ්‍ර කිරීම සඳහා හොඳින් ඇනීම අත්‍යවශ්‍ය වේ.

29. ප්‍රරෝහණය නොවූ මාෂබෝග ඇට පරිභෝජනයට වඩා ප්‍රරෝහණය වූ මාෂබෝග ඇට පරිභෝජනය වඩාත් පෝෂ්‍යදායි වන්නේ ප්‍රරෝහණය නිසා
(1) තන්තු ප්‍රමාණය අඩුවන නිසා ය.
(2) ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණය වැඩි වන නිසා ය.
(3) පෝෂක ජීර්ණය සහ අවශෝෂණය පහසු කරවන නිසා ය.
(4) ස්වාදය, වයනය සහ රුචිකත්වය වැඩිකරවන නිසා ය.
(5) මේදය සහ ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණය වැඩිකරවන නිසා ය.

30. උදේ ආහාරයට ගන්නා කැඳ නිෂ්පාදනයක වට්ටෝරුවක් සඳහා වඩාත් උචිත සංඝටක සංකලනය විය හැක්කේ
(1) සෝයා බෝංචි, කව්පි, මුං ඇට සහ බඩ ඉරිඟු පිටි ය.
(2) කව්පි, තිරිඟු, බඩ ඉරිඟු පිටි සහ වියළි පලතුරු කැබලි ය.
(3) මුං ඇට, බඩ ඉරිඟු පිටි, වට්ටක්කා සහ වියළි පලතුරු කැබලි ය.
(4) සහල්, තිරිඟු, බඩ ඉරිඟු පිටි සහ වියළා කුඩු කරගත් මුරුංගා පත්‍ර ය.
(5) මුං ඇට, වට්ටක්කා, වියළා කුඩු කරගත් මුරුංගා පත්‍ර සහ වියළි පලතුරු කැබලි ය.

31. පලතුරු සහ එළවළුවල අවම සැකසීමේදී
(1) ව්‍යාධිජනක ක්ෂුද්‍රජීවීන් පාලනය සඳහා පරිරක්ෂක භාවිත කරයි.
(2) කාර්යබහුල පාරිභෝගිකයින් ඉලක්ක කරයි.
(3) ගබඩා කිරීමේ එකම ක්‍රමය ලෙස ශීතකිරීම භාවිත කරයි.
(4) ඕනෑම ප්‍රභේදයක් සඳහා සාර්ථකව භාවිත කළ හැකි ය.
(5) ළදරු ආහාර නිෂ්පාදනය ඉලක්ක කරයි.

32. ජෑම්වල අඩංගුවන ස්වභාවික ඝනීකාරකයක් වන්නේ
(1) පෙක්ටීන් ය. (2) ජෙලටින් ය. (3) ඒගාර් ය. (4) කැරගීනන් ය. (5) කොලැජන් ය.

33. පලතුරු යුෂ සහ පලතුරු නෙක්ටා (fruit nectar) සම්බන්ධව නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) පලතුරු නෙක්ටා යනු සාන්ද්‍රණය කළ පලතුරු යුෂ වේ.
(2) පලතුරු යුෂ යනු පලතුරු පල්පයෙන් ලබාගන්නා ස්වාභාවික නිස්සාරකයක් වන අතර, පලතුරු නෙක්ටා යනු පලතුරු යුෂවලට ජලය එකතුකර සාදනු ලබන්නකි.
(3) පලතුරු යුෂවලට ජලය එකතු කිරීම මගින් පලතුරු නෙක්ටා සාදා ඇති අතර පලතුරු යුෂ යනු සාන්ද්‍ර කරන ලද පලතුරු පල්ප වේ.
(4) පලතුරු නෙක්ටා පරිභෝජනයට පෙර නැවත සකස් කළ යුතු අතර, පලතුරු යුෂ එසේ කළ යුතු නොවේ.
(5) පලතුරු යුෂ ඍජුව පරිභෝජනය කළ හැකි නිෂ්පාදනයක් වන නමුත්, පලතුරු නෙක්ටා එසේ නොවේ.

34. ඇතැම් අඹ ප්‍රභේද අවම සැකසීමට **නුසුදුසු** වන්නේ
(1) අධික සීනි ප්‍රමාණය නිසා ය.
(2) අධික තන්තු ප්‍රමාණය නිසා ය.
(3) අධික පොලිෆීනෝල් ඔක්සිඩේස් ප්‍රමාණය නිසා ය.
(4) අධික ආම්ලිකතාවය නිසා ය.
(5) අධික සමස්ත ද්‍රාව්‍ය ඝනද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය නිසා ය.

35. ෆ්‍රීසියන් දෙනුන්ගෙන් ලබාගන්නා කිරිවල මේද හා මේද නොවන ඝන ද්‍රව්‍යයන්ගේ (SNF) සාමාන්‍ය අගයන් වන්නේ පිළිවෙළින්
(1) 2.5% සහ 9.4% කි.
(2) 3.0% සහ 8.9% කි.
(3) 3.5% සහ 8.4% කි.
(4) 4.0% සහ 7.5% කි.
(5) 4.5% සහ 7.0% කි.

36. ගොවි පවුලක් විසින් නිපදවන ලද යෝගට්වල අධික ඝන බවක් නිරීක්ෂණය කෙරුණි. මේ සඳහා වඩාත් හේතුවිය හැක්කේ
(1) අවශ්‍ය කාලයට වඩා වැඩි කාලයක් කිරි උණු කිරීමයි.
(2) කිරි, කිරිපිටි මගින් අපමිශ්‍රණය කිරීමයි.
(3) කිරිවලට මුහුම් වැඩි ප්‍රමාණයක් එකතු කිරීමයි.
(4) ජෙලටින් වැඩි ප්‍රමාණයක් එකතු කිරීමයි.
(5) යෝගට් මිශ්‍රණය වැඩි කාලයක් බීජෞෂණය කිරීමයි.

37. සොසේජස් සහ මස් බෝල යනු සකස් කළ මාංශ නිෂ්පාදන වේ. ඒවා සාමාන්‍යයෙන් පරිරක්ෂණය කරනු ලබන්නේ
(1) පූර්ව පිසීම මගිනි.
(2) විවිධ කුළුබඩු එකතු කිරීම මගිනි.
(3) පූර්ව පිසීම හා ධූමායනය මගිනි.
(4) සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් එකතු කිරීම මගිනි.
(5) පොටෑසියම් නයිට්‍රේට් සහ ලුණු එකතු කිරීම මගිනි.

38. පිරිපහදු කිරීමේ, වර්ණ ඉවත් කිරීමේ සහ ගන්ධය ඉවත් කිරීමේ (RBD) ක්‍රියාවලිය ප්‍රබලව බලපානු ලබන්නේ පොල්තෙල්වල
(1) සංතෘප්ත මේද අම්ල කෙරෙහි ය.
(2) අසංතෘප්ත මේද අම්ල කෙරෙහි ය.
(3) ප්‍රතිඔක්සිකාරක සංයෝග කෙරෙහි ය.
(4) දුම් ලක්ෂ්‍යය කෙරෙහි ය.
(5) ජ්වලනාංකය කෙරෙහි ය.

39. ඉඟුරු ඔලියොරෙසින නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී භාවිත කළ හැකි වඩාත් සුදුසු ද්‍රාවකය වන්නේ
(1) බෙන්සීන් ය.
(2) ටොලුවීන් ය.
(3) එතනෝල් ය.
(4) ඇසිටෝන් ය.
(5) කාබන් ටෙට්‍රා ක්ලෝරයිඩ් ය.

40. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - අප්‍රති ඇසුරුම්කරණය මගින් ආහාරයක පෝෂණීය අගය අඩු විය හැකි ය.
B - අප්‍රති ඇසුරුම්කරණය මගින් ආහාරයක වර්ණය පරිරක්ෂණය කරනු ලබයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්
(1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

41. ලේබලයක අක්ෂරවල විශාලත්වය අනුව සන්නාමය හා නිෂ්පාදන නාමය සඳහා වන නිවැරදි සංයෝජනය තෝරන්න.

	සන්නාමයේ අකුරුවල විශාලත්වය (මි.මී)	නිෂ්පාදන නාමයේ අකුරුවල විශාලත්වය (මි.මී)
(1)	09	27
(2)	24	09
(3)	20	60
(4)	15	05
(5)	10	02

● ප්‍රශ්න අංක **42** සහ **43** සඳහා A, B, C, D සහ E ලෙස දක්වා ඇති පහත උපකරණ සලකන්න.

A – ඩෙසිකේටරය
B – බ්‍රික්ස් මීටරය
C – කේන්ද්‍රාපසාරකය
D – මෆල් උඳුන (muffle furnace)
E – පීඩන තාපකය

42. ආහාර ද්‍රව්‍යයක තෙතමන ප්‍රමාණය නිර්ණය සඳහා උපකාරී වන උපකරණය වන්නේ
(1) A ය. (2) B ය. (3) C ය. (4) D ය. (5) E ය.

43. ආහාර ද්‍රව්‍යයක ද්‍රාව්‍ය සීනි ප්‍රමාණය නිර්ණයේදී භාවිත කළ හැකි නිවැරදි උපකරණය වන්නේ
(1) A ය. (2) B ය. (3) C ය. (4) D ය. (5) E ය.

44. ඇෆ්ලටොක්සීන් මගින් පොල්තෙල් අපවිත්‍රණය වීම නිවැරදිව පැහැදිලි කළ හැක්කේ
(1) රසායනික අපවිත්‍රකයක් හා සම්බන්ධ ආහාර ආරක්ෂණ ගැටලුවක් ලෙස ය.
(2) ක්ෂුද්‍ර ජීවී අපවිත්‍රකයක් හා සම්බන්ධ ආහාර ආරක්ෂණ ගැටලුවක් ලෙස ය.
(3) භෞතික අපවිත්‍රකයක් හා සම්බන්ධ ආහාර ආරක්ෂණ ගැටලුවක් ලෙස ය.
(4) භෞත රසායනික අපවිත්‍රකයක් හා සම්බන්ධ ආහාර ආරක්ෂණ ගැටලුවක් ලෙස ය.
(5) ජෛව රසායනික අපවිත්‍රකයක් හා සම්බන්ධ ආහාර ආරක්ෂණ ගැටලුවක් ලෙස ය.

45. අධිකව සකසන ලද ක්ෂණික ආහාර වඩාත් උචිත ලෙස පැහැදිලි කළ හැක්කේ
(1) මේදය, සීනි, ලුණු සහ තන්තු අධිකව පවතින ආහාර ලෙස ය.
(2) මේදය සහ සීනි අධිකව පවතින නමුත් ලුණු සහ තන්තු අඩුවෙන් පවතින ආහාර ලෙස ය.
(3) මේදය, ලුණු සහ සීනි අධිකව පවතින නමුත් තන්තු අඩුවෙන් පවතින ආහාර ලෙස ය.
(4) මේදය සහ ලුණු අධිකව පවතින නමුත් සීනි සහ තන්තු අඩුවෙන් පවතින ආහාර ලෙස ය.
(5) තන්තු සහ ලුණු අධිකව පවතින නමුත් සීනි සහ මේදය අඩුවෙන් පවතින ආහාර ලෙස ය.

46. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ (IDB) ප්‍රධාන කාර්යය වනුයේ පර්යේෂණ හා විශ්ලේෂණ මගින් එළවළු හා පලතුරුවල පසුඅස්වනු හානිය අඩු කිරීම ය.

B - ජාතික ඉංජිනේරු පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනයේ (NERD) ප්‍රධාන කාර්යය වනුයේ ආහාර කර්මාන්තය සඳහා උචිත තාක්ෂණයේ නව කාර්මික සොයා ගැනීම් සිදු කිරීම ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්
(1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

47. ආහාර සැකසීම සඳහා සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණය යොදා ගැනීම මගින් ආහාරයක
(1) පෝෂණීය අගය වැඩි කළ හැකි ය.
(2) පිරිවැය අඩු කළ හැකි ය.
(3) සුලභතාව අඩු කළ හැකි ය.
(4) සිල්ලර මිල අඩු කළ හැකි ය.
(5) වෙළඳපොළ කොටස අඩු කළ හැකි ය.

[අටවැනි පිටුව බලන්න

48. ආහාර ප්‍රෝටීන් පිළිබඳ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - ආහාර ප්‍රෝටීන්වල ප්‍රධාන කාර්යය මනුෂ්‍ය ශරීරයේ වර්ධනය සහ සංවර්ධනයයි.

B - ප්‍රෝටීන සෑදී ඇත්තේ ඇමයිනෝ අම්ලවල සංයෝජනයකින් ය.

C - ප්‍රෝටීනවල කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන්, නයිට්‍රජන් සහ මැග්නීසියම් අඩංගු වේ.

D - ප්‍රෝටීන මානව පෝෂණයට අවශ්‍ය ප්‍රධාන පෝෂකවලින් එකක් ලෙස සැලකේ.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ

(1) A සහ B පමණි.
(2) B සහ C පමණි.
(3) A, B සහ D පමණි.
(4) B, C සහ D පමණි.
(5) A, B, C සහ D සියල්ල ම.

49. මානව ආහාර ජීර්ණ පද්ධතියේ

(1) ප්‍රෝටීන ජීර්ණය සහ අවශෝෂණය සිදුවන්නේ පිළිවෙළින් ග්‍රහණියේ සහ කුඩා අන්ත්‍රයේදී ය.
(2) විටමින් සහ ජලය ප්‍රධාන වශයෙන් අවශෝෂණය වන්නේ මහාන්ත්‍රයේදී ය.
(3) ඇල්ෆාඇමයිලේස් ස්ථාන දෙකකදී ආහාරය සමග මිශ්‍ර වේ.
(4) පෝෂක අවශෝෂණය කෙරෙහි ආහාරමය තන්තු සෘණාත්මකව බලපායි.
(5) ග්‍රහණියේ ඇති ආම්ලික pH අගය, ආහාර ජීර්ණය පහසු කරවයි.

50. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - ඇතැම් පහසු ආහාර අවම ලෙස සකස් කළ ආහාර වේ.

B - අවම ලෙස සකස් කළ ආහාර සඳහා සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයක් රසායනික පරිරක්ෂක එකතු කරනු ලැබේ.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්

(1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
(3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.
(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

* * *

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2021(2022)
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2021(2022)
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2021(2022)

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීම් කාලය	-	මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம்	-	10 நிமிடங்கள்
Additional Reading Time	-	10 minutes

අමතර කියවීම් කාලය ප්‍රශ්න පත්‍රය කියවා ප්‍රශ්න තෝරා ගැනීමටත් පිළිතුරු ලිවීමේ දී ප්‍රමුඛත්වය දෙන ප්‍රශ්න සංවිධානය කර ගැනීමටත් යොදාගන්න.

විභාග අංකය : ....

උපදෙස් :

※ මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු **9** කින් සහ ප්‍රශ්න **10**කින් සමන්විත වේ.

※ මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය **A, B** හා **C** යනුවෙන් කොටස් **තුනකින්** සමන්විත වන අතර කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි.**

A කොටස – ව්‍යුහගත රචනා (පිටු අංක 2-8)

※ **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

※ ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නො වන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස – රචනා (පිටු අංක 9)

※ එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි භාවිත කරන්න.

※ සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු **A, B** සහ **C** කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ **A** කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.

※ ප්‍රශ්න පත්‍රයේ **B** හා **C** කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යාමට ඔබට අවසර ඇත.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		

එකතුව

ඉලක්කමෙන්	
අකුරෙන්	

සංකේත අංකය

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 1	
උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 2	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	
අධීක්ෂණය කළේ	

[දෙවැනි පිටුව බලන්න

A - කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය **100** කි.)

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

1. (A) කෘෂිකර්මයේදී තාක්ෂණික මැදිහත්වීම් මගින් ලැබිය හැකි පාරිසරික වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) පහත සඳහන් එක් එක් කාණ්ඩවලින් නව ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට තොරතුරු ලබාගත හැකි මූලාශ්‍රයක් බැගින් ලියන්න.

(1) මුද්‍රිත මාධ්‍ය : ....

(2) ඉලෙක්ට්‍රොනික මාධ්‍ය : ....

(C) කාබෝහයිඩ්‍රේට අධික සමහර ආහාර පරිභෝජනයෙන් පසු රුධිරයේ සීනි මට්ටම ක්ෂණිකව ඉහළ **නොයාමට** හේතු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) පලා වර්ග පරිභෝජනයේ වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) නරක්වීමට භාජනය වූ ආහාරවල දැකිය හැකි භෞතික වෙනස්කම් **හතරක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(F) මිනිසාගේ දැකිය හැකි විටමින A ඌනතා ලක්ෂණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(G) ආහාර පිරමීඩයක ඉහළම මට්ටමේ තිබිය යුතු ආහාර සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) එකම කන්නයේදී බහුතරයක් ගොවීන් එකම බෝගය වගා කිරීමෙන් ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතාවය කෙරෙහි බලපෑම් එල්ලවිය හැකි ආකාර **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

0557

(I) (i) ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන දේශගුණික කලාප **තුන** සඳහන් කර, ඒවායේ සාමාන්‍ය වාර්ෂික වර්ෂාපතනය දක්වන්න.

	දේශගුණික කලාපය	සාමාන්‍ය වාර්ෂික වර්ෂාපතනය (මි.මී.)
(1)	....	....
(2)	....	....
(3)	....	....

(ii) ශ්‍රී ලංකාවේ ඇති කෘෂි දේශගුණික කලාප ගණන කීය ද? ....

(J) පහත සඳහන් එක් එක් කෘෂි නිෂ්පාදන පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිත කළ හැකි පාරම්පරික පරිරක්ෂණ ක්‍රමයක් බැගින් ලියන්න.

	කෘෂි නිෂ්පාදිතය	පාරම්පරික පරිරක්ෂණ ක්‍රමය
(1)	වී	....
(2)	මාළු	....
(3)	කිරි	....
(4)	මස්	....

Q. 1 / 100

2. (A) ප්‍රරෝහණ ප්‍රතිශතය, බීජ ජීව්‍යතාවයේ ඇස්තමේන්තුවකි. රනිල බෝගයක බීජවල ප්‍රරෝහණ ප්‍රතිශතය ඇගයීම සඳහා කරන ලද අධ්‍යයනයක ප්‍රතිඵල පහත වගුවෙහි දැක්වේ.

අධ්‍යයනය ආරම්භයේ සිට දින ගණන	පෙට්‍රි දීසියේ ඇති මුළු ජීව්‍ය බීජ සංඛ්‍යාව	ප්‍රරෝහණය වූ බීජ සංඛ්‍යාව
0	50	0
2	48	35
3	42	38
4	41	39
5	41	37
6	40	38

(i) ප්‍රරෝහණ ප්‍රතිශතය ගණනය කිරීමට සුදුසු සමීකරණයක් ලියන්න.

....

....

(ii) අධ්‍යයනයේ හයවන දින අවසානයේදී බීජ ප්‍රරෝහණ ප්‍රතිශතය ගණනය කරන්න.

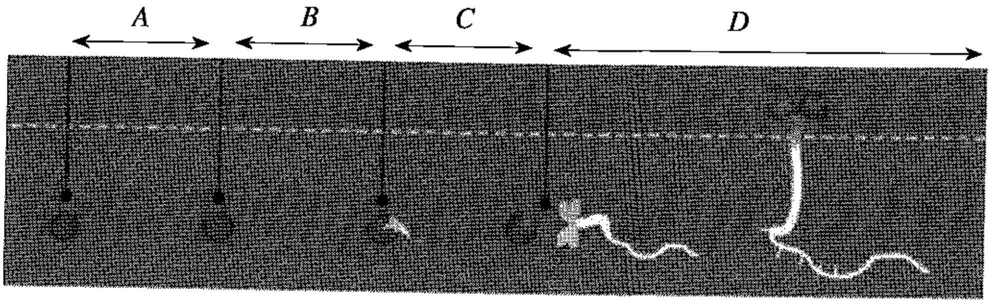
....

....

(iii) රනිල බීජ ප්‍රරෝහණයට බලපාන අභ්‍යන්තර සාධකයක් ලියන්න.

....

(B) රනිල බෝගයක බීජවල ප්‍රරෝහණයේ *A*, *B*, *C* සහ *D* ලෙස අවධි පහත රූපයෙන් දැක්වේ.



රූපයේ දක්වා ඇති ප්‍රරෝහණ අවධි සඳහන් කරන්න.

A – .... *B* – ....

C – .... *D* – ....

(C) ඔසු උයනක් සඳහා සුදුසු පැළ තේරීමේදී සලකා බැලිය යුතු වැදගත් සාධක **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) ඔසු උයනකට හඳුන්වාදිය හැකි සාම්ප්‍රදායික **නොවන** ව්‍යුහ **තුනක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(E) ඖෂධීය ශාක/නිෂ්පාදන සඳහා භාවිත කළ හැකි උචිත වියළීමේ ක්‍රමයක් නම් කරන්න.

....

(F) වාණිජ කෘෂිකර්මාන්තයේ භාවිත වන නවීන ජෛව තාක්ෂණික ක්‍රම සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(G) පහත සඳහන් එක් එක් ව්‍යාපාර පවත්වාගෙන යන්නේ නිෂ්පාදන අරමුණු කරගෙන ද, සේවාවන් අරමුණු කරගෙන ද යන්න, වරහන් තුළ දී ඇති **වැරදි** පිළිතුර කපා හරිමින් සඳහන් කරන්න.

(1) වී නිෂ්පාදනය ඉහළ නැංවීම අරමුණු කොටගෙන වී ගොවීන් සඳහා පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම (නිෂ්පාදන අරමුණු කරගත්/ සේවාවන් අරමුණු කරගත්).

(2) පලතුරු යුෂ නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා පලතුරු කර්මාන්තශාලාවක් පවත්වාගෙන යාම (නිෂ්පාදන අරමුණු කරගත්/ සේවාවන් අරමුණු කරගත්).

(H) ජෛව සම්පත් තාක්ෂණයට අදාළවන, සේවාවන් අරමුණු කරගත් ව්‍යාපාර සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(I) සාර්ථක ව්‍යාපාර කළමනාකරණයේ පියවර **හතර** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(J) පහත සඳහන් එක් එක් තාක්ෂණික දියුණුවීම් හා බැඳුණු මානව සෞඛ්‍ය අවදානමක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

(1) ආහාර ආකලක භාවිතය :

....

....

(2) කෘෂිකර්මාන්තයේදී ශාක පදනම් කරගත් පළිබෝධනාශක භාවිතය :

....

....

Q. 2 / 100

3. (A) ආහාර කර්මාන්තයේදී යොදාගන්නා සම්ප්‍රදායික ආහාර තාක්ෂණ ක්‍රමවල වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) සම්ප්‍රදායික ආහාර පුරුදුවල පෝෂණීය වාසි **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) ආහාරයක ඇති ප්‍රධාන පෝෂක **දෙකක්** නම් කර, ඒවායේ ජීරණ ඵල ශරීරයට අවශෝෂණය කරගන්නා ස්ථානය සඳහන් කරන්න.

ප්‍රධාන පෝෂකය	**අවශෝෂණය කරගන්නා ස්ථානය**
(1)	(1) ....
(2)	(2) ....

(D) නරක් වූ මාළු හඳුනාගැනීමේදී භාවිත කරන භෞතික ලක්ෂණ **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) ශීත ගබඩා කිරීම් සඳහා නැවුම් මත්ස්‍යයින්ගේ අතුණුබහන් ඉවත් කර සෝදා පොලිතීන් මගින් ඔතන ලදී. පහත සඳහන් එක් එක් ක්‍රියාකාරකම් සඳහා එක් හේතුවක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

(1) අතුණුබහන් ඉවත් කිරීම හා සේදීම : ....

....

(2) පොලිතීන්වලින් එතීම : ....

....

(F) (i) කැකුළු සහල් සහ තැම්බූ සහල් අතර ඇති වෙනස්කම් **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) ජෙලටිනීකරණයේදී පිෂ්ඨ අංශුවල සිදුවන ප්‍රධාන වෙනස්කම් **දෙක** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(iii) සහල් සඳහා තත්ත්ව (standards) සම්පාදනය කිරීමට භාවිත වන පරාමිතීන් **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(G) වෙළඳපොළේ තිබෙන විවිධාංගීකරණය කරන ලද පලතුරු නිෂ්පාදන **තුනක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(H) අධික තෙතමනයක් ඇති ආහාර අව්වේ වියළීමේ **අවාසි තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

Q. 3

100

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

4. (A) ආහාර නිෂ්පාදන විවිධාංගීකරණයේ වාසියක් සඳහන් කරන්න.

....

(B) සෝයා පදනම්කරගත් ආහාර නිෂ්පාදන නිතර අනුභව කිරීමේ **වාසියක්** සහ **අවාසියක්** සඳහන් කරන්න.

(1) වාසියක් : ....

(2) අවාසියක් : ....

(C) වෙළෙඳපළේ ඇති අවම සැකසූ ආහාර සඳහා ඇති ඉහළ ඉල්ලුමට බලපා ඇති හේතු **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) පැසවන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) අමු පොල්තෙල් සහ නොඉඳුල් පොල්තෙල්වල වෙනස්කම් **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) කහ සහ ගම්මිරිස්වල අන්තර්ගත ප්‍රධාන ක්‍රියාකාරී රසායනික සංයෝගය සඳහන් කරන්න.

බෝගය		**ප්‍රධාන ක්‍රියාකාරී රසායනික සංයෝගය**
(1) කහ	:	....
(2) ගම්මිරිස්	:	....

(G) 'ටෙට්‍රාපැක්' යනු කිරි කර්මාන්තයේදී පුළුල් ලෙස භාවිත වන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයකි.

(i) ටෙට්‍රාපැක් ඇසුරුම භාවිතය නිසා කිරි ආහාර කර්මාන්තයේදී ලබාගත හැකි ලාක්ෂණික වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) ටෙට්‍රාපැක්හි අසුරන ලද කිරි ආහාර සඳහා ලේබලයක් නිර්මාණයේදී නිෂ්පාදකයා විසින් සපුරාලිය යුතු නීතිමය අවශ්‍යතා **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) ආහාර ද්‍රව්‍යයක තත්ත්වය ඇගයීමේදී භාවිත කරන භෞතික පරාමිතීන් **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(I) අධික ලෙස පිෂ්ඨය අඩංගු ආහාර නිතර පරිභෝජනය හා බැඳුණු සෞඛ්‍ය ගැටලු **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) ශ්‍රී ලංකාවේ 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත මගින් ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව තහවුරු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය යම් යම් තත්ත්ව පනවා ඇත. එවැනි තත්ත්ව **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(K) විද්‍යාගාර මධ්‍යස්ථාන මගින් ලබාගත හැකි ප්‍රධාන සේවාවන් **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 4 ―/100

* *

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2021(2022)
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2021(2022)
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2021(2022)

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

රචනා

* B සහ C යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.
* එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු **150** බැගින් හිමි වේ.

B කොටස

1. (i) ව්‍යාපාරයක සාර්ථක කළමනාකරණයක් සඳහා අන්තර්ජාලයේ භාවිත විස්තර කරන්න.

(ii) සමතුලිත ආහාර වට්ටෝරුවක් සැකසීමේදී ආහාර සංයුති වගුවල භාවිතය කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

(iii) පස සැදීමේ ක්‍රියාවලිය කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

2. (i) රටක ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතාවය තහවුරු කරගැනීම හා සම්බන්ධ ගැටලු විස්තර කරන්න.

(ii) නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මක භාවය පවත්වා ගැනීම පිණිස ගනු ලබන පියවර හුවාදක්වමින් ඖෂධීය ශාක එකක් හෝ කිහිපයක් භාවිත කර කොළ කැඳ සාදා ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය විස්තර කරන්න.

(iii) ආහාර සහ කෘෂිකර්මාන්තයේදී ප්‍රතිසංයෝජන DNA තාක්ෂණයේ භාවිතය සඳහා ඇති විභවයන් පැහැදිලි කරන්න.

3. (i) ශ්‍රී ලංකාවේ පලතුරු බෝග සඳහා වැඩි දියුණු කරන ලද වර්ධක ප්‍රචාරණ ක්‍රම භාවිතයේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.

(ii) ශ්‍රී ලංකාවේ වගා කරනු ලබන තෝරාගත් කුළුබඩුවක පසු අස්වනු හැසිරවීමේ සහ සැකසීමේ ක්‍රමවේද විස්තර කරන්න.

(iii) ජලජ පාරිසරික පද්ධතිවල තිරසාර භාවිතය තහවුරු කිරීම සඳහා සුදුසු කළමනාකරණ ක්‍රම විස්තර කරන්න.

C කොටස

4. (i) හෘද රෝගයකින් පෙළෙන පුද්ගලයකු සඳහා ආහාර වට්ටෝරුවක් සැකසීමේදී සැලකිය යුතු සාධක කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

(ii) ජෑම් නිෂ්පාදනය සඳහා පලතුරු තෝරාගැනීම සහ ජෑම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය විස්තර කරන්න.

(iii) ආහාර කර්මාන්තයේදී ඔලියොරෙසින හා සගන්ධ තෙල් භාවිතය උදාහරණ දක්වමින් කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

5. (i) ආහාර සැකසීමේදී ආහාරවල ඇති ප්‍රධාන ස්වාභාවික සංඝටකවල වැදගත්කම සහ දායකත්වය විස්තර කරන්න.

(ii) විජලනය කරන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිත කරන විවිධ ක්‍රම විස්තර කරන්න.

(iii) 1979 අංක 1 දරන පාරිභෝගික ආරක්ෂණ පනතෙහි වාසි කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

6. (i) දිසිදි පොල් (dessicated coconut) නිෂ්පාදනයේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම් විස්තර කරන්න.

(ii) ලෝහමය බඳුන් (metallic cans) ඇසුරුමක් ලෙස තෝරාගැනීමේදී සැලකිය යුතු සාධක කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(iii) ශ්‍රී ලාංකේය සමාජය තුළ ආහාර සහ ජීවන රටාවේ සිදු වී ඇති වෙනස්කම්, පාරිභෝගිකයාගේ සෞඛ්‍යය මත ඇති කරන බලපෑම විස්තර කරන්න.

* * *